

[Home](#) [Site Map](#) [Related Links](#) [Contact Us](#)[\[Patent Search\]](#)

Title: Manufacture technology of "Shengbaofen"

Application Number: 93110522

Application Date: 1993. 01. 09

Publication Number: 1079619

Publication Date: 1993. 12. 22

Approval Pub. Date:

Granted Pub. Date:

International Classifi-cati on: A23L1/212

Applicant(s) Name: Nanjing Economics College

Address: 210003

Inventor(s) Name:

Attorney & Agent: SHEN GENSHUI TIANG JIANQING

Abstract

Said "Shengbaofen" is a powder made from pumpkin, and contains protein, crude fibre and trace elements, so adapting to the patients of diabetes mellitus, arteriosclerosis, obesity, constipation and colon cancer. Its technological steps to make it include washing pumpkin, taking gourd flesh, immersion, dewatering, drying in different bakers (one at 55-60 deg.C and another at 40-55 deg.C), coarse breaking, screening for sorting, fine breaking, screening for sorting again, fine powder (120 meshes), baking with ordinary baker, sterilization and packing.

[Close](#)

[19] 中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1079619A



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 93110522.6

[51] Int.Cl⁵

A23L 1/212

[43] 公开日 1993 年 12 月 22 日

[22] 申请日 93.1.9

[71] 申请人 南京经济学院

地址 210003 江苏省南京市福建路洪庙巷 14 号

[72] 发明人 苏肇侃

[74] 专利代理机构 江苏省专利服务中心

代理人 沈根水 唐建清

说明书页数: 2

附图页数: 1

[54] 发明名称 圣宝粉的生产工艺

[57] 摘要

本发明提出的是一种以南瓜为原料生产圣宝粉的生产工艺。它分取南瓜→清洗→分割→取出瓜肉→切块成型→浸泡→脱水→分二种不同烘干机分别进行温控在 55—60℃、40—55℃ 的温度下烘干→粗粉碎→用分级筛→细料→微粉碎→再用分级筛→细料(120 目)→用普通烘干机进行烘干、灭菌→包装成品。由于圣宝粉含有蛋白质、粗纤维、微量元素故常服用对患有糖尿病、动脉硬化、肥胖症、便秘、结肠癌等均有防治保健效果,无任何副作用。

02

权 利 要 求 书

1、圣宝粉的生产工艺，其特征是取南瓜→清洗→~~去皮~~（去皮、蒂、瓢、籽）后取出瓜肉→切块成形→浸泡（脱糖）→脱水→有烘干机进行第一次烘干，温度设在 $55^{\circ}\text{C}-60^{\circ}\text{C}$ →有烘干机进行第二次烘干，温度设在 $40^{\circ}\text{C}-55^{\circ}\text{C}$ →粗粉碎(A)→用分级筛，筛出的粗料回到(A)工艺，去重复(A)后面的工艺；筛出的细料→微粉碎→再用分级筛，筛去的粗料再回到(A)工艺，去重复(A)工艺后面的工艺，筛出的细料(120目)→用烘干机进行烘干灭菌(温度控制在 80°C)→包装成品。

2、根据权利要求1所述圣宝粉的生产工艺，其特征是烘干机1是采用串流连续烘干设备，它有五层均有带网孔并且是不粘物料的软的输送带Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ组成，它们从上至下互相排列，第一层Ⅰ右边出口与第二层Ⅱ右边进口相接，第三层Ⅲ右边出口与第四层Ⅳ右边进口相接，第四层Ⅳ左边出口与第五层Ⅴ左边进口相接，每层的底部有可控温度的热风机。

3、根据权利要求1所述的圣宝粉的生产工艺，其特征是烘干机2是采用流化振动干燥设备，它有流化振动器2，其内有可控温度的热风机，振动器下面设置弹簧11，~~接触器上面有带孔的盛物料而不粘物料的分风板9。~~

圣宝粉的生产工艺

本发明提出的是一种以南瓜为原料的圣宝粉的生产工艺。

用南瓜制作保健食品，尚未发现。一般都直接用来食用。

本发明的目的是改变直接用南瓜作为食用的一般作法，通过现代加工技术生产一种保健食品——圣宝粉。

本发明的技术解决方案：圣宝粉的生产工艺是取南瓜→清洗→分割（去皮、蒂、瓤、籽）后取出瓜肉→切块成形→浸泡（脱糖）→脱水→有烘干机进行第一次烘干，温度设在 55°C — 60°C →有烘干机进行第二次烘干，温度设在 40°C — 55°C →粗粉碎(A)→用分级筛，筛出的粗料回到(A)工艺，去重复(A)后面的工艺，筛出的细料→微粉碎→再用分级筛，筛去的粗料再回到(A)工艺，去重复(A)工艺后面的工艺，筛出的细料(120目)→用烘干机进行烘干、灭菌(温度控制在 80°C)→包装成品。烘干机1是采用串流连续烘干设备，它有五层均有带网孔并且是不粘物料的软的输送带Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ组成，它们从上至下互相排列，第一层Ⅰ右边出口与第二层Ⅱ右边进口相接，第三层Ⅲ右边出口与第四层Ⅳ右边进口相接，第四层Ⅳ左边出口与第五层Ⅴ左边进口相接，每层的底部有可控温度的热风机。烘干机2是采用流化振动干燥设备，它有流化振动器8，其内有可控温度的热风机，振动器下面设置弹簧9，振动器上面是带孔的盛物料而不粘物料的分风板10。

附图1是采用串流连续烘干设备的烘干机1的结构示意图。1—6是排湿机人、1—4是送风机、1—5是热交换器、1—1是物料进口、3是物料出口。

附图2是采用流化振动干燥设备的烘干机2和结构示意图。烘干机3是采用常用的一般热风机。图中2—1是振动喂料机、2—2是空气过滤器、2—3是送风机、2—4是热交换器、2—5是收集器、2—6是排湿器、2—7是物料出口、2—8是振动器、2—9是不粘物料分风板、2—10是排湿机、2—11是弹簧。

圣宝粉主要成份：水份<10%，蛋白质6.56%，粗纤维6.5%，钙0.26%，钾3.3%，镁0.11%，磷0.28%，铬5.05PPM，铜6.86PPM，铁87.9PPM，硅70.5PPM，锌23.7PPM。

圣宝粉主要对患有糖尿病、动脉硬化、肥胖症、便秘、结肠癌症等均有防治保健效果，经常食用对久病气虚、脾胃虚弱之气短倦怠、食少腹胀、水肿尿少均有辅助疗效，无任何副作用。

说明书附图

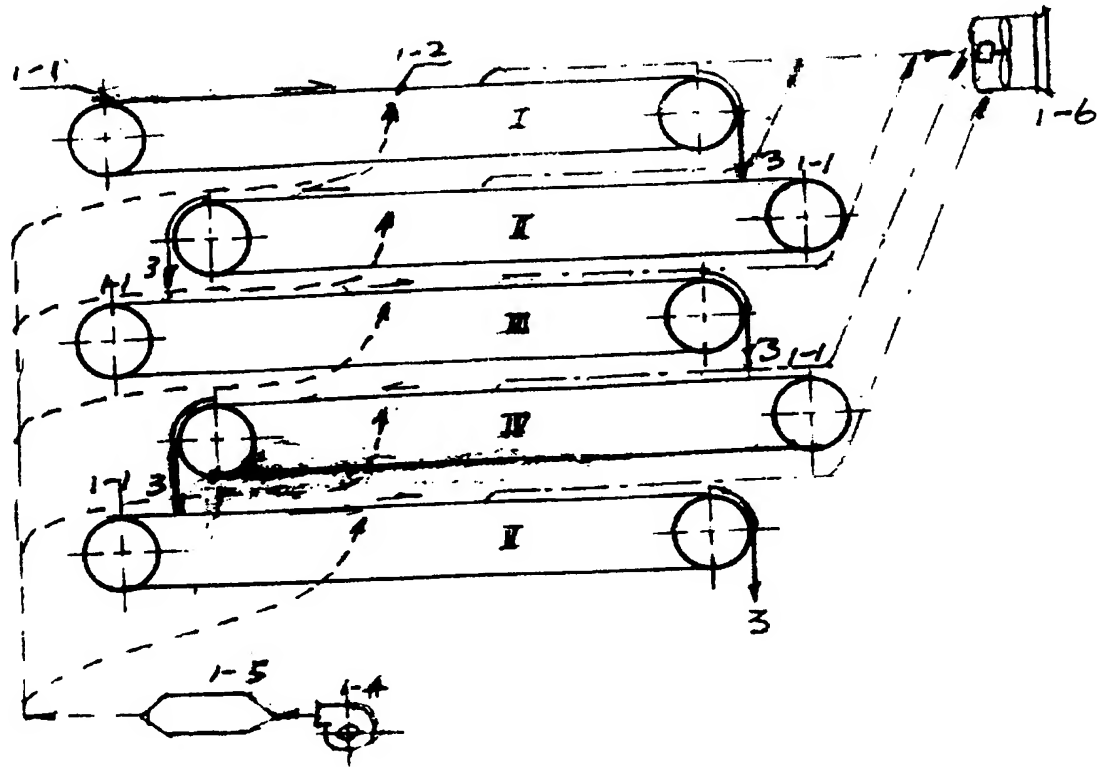


图 1.

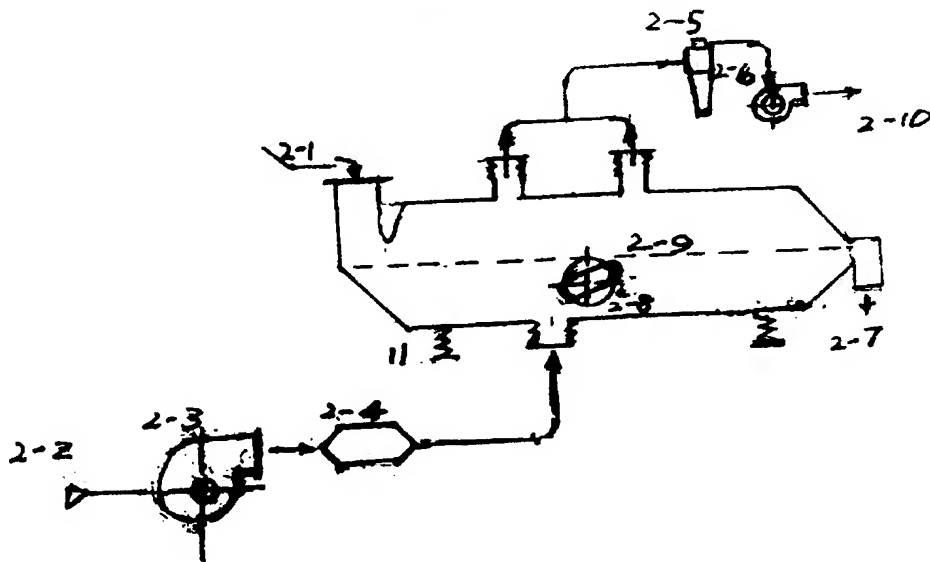


图 2.